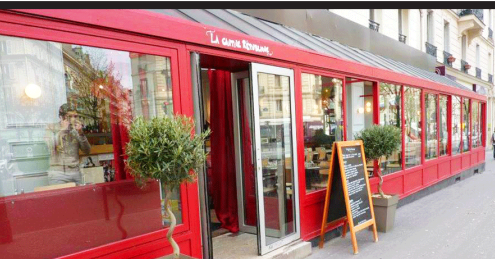


La Cantine

café restaurant république



La Cantine vous propose des classiques de la cuisine française revisités, avec des produits frais transformés sur place qui changent toutes les semaines et au grès des saisons.

Voici quelques exemples de menu :

FORMULE MIDI

entrée/plat ou plat/dessert 12€50

entrée/plat/dessert 16€

Entrées

- Carpaccio de thon au sel, vinaigrette à la passion
- Poireaux vinaigrette à l'huile de truffe et oeuf poché
- Beignet d'asperge verte en tempura, sauce tartare
- Feuilleté d'escargot au fromage
- Marbré de foie gras au vin rouge
- Carpaccio de tomate feta et jambon de pays, vinaigrette aux câpres

Plats

- Pièce du boucher sauce poivre, pomme au four
- Brochette de poulet marinée, sauce coco et riz sauté
- Agneau de sept heures, haricot blanc
- Filet de canette de Barbarie sauce cacao, mousseline de carotte
- Filet de tilapia, légume au pistou et crème à l'orange
- Truite aux noisettes, polenta

Desserts

- Assortiment de fromages (+1€)
- Sablé breton à l'orange
- Fraisier au poivre
- Café gourmand
- Ratatouille de fruit à la tomate
- Mi-cuit au chocolat maison coeur coco
- Paris-Brest Maison

FORMULE SOIR

entrée/plat ou plat/dessert 12€50

entrée/plat/dessert 16€

Entrées

- Terrine de campagne maison, chutney à la poire
- Dodine de canard au foie gras
- Pressé d'aile de raie aux aromates
- Croustillant de chèvre chaud à la figue
- Tarte tatin à la tomate
- Emincé d'artichaut mariné et oeuf poché

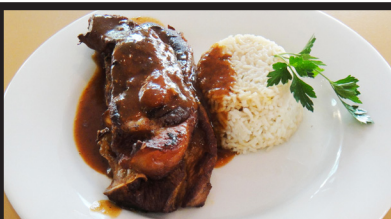
Plats

- Onglet de boeuf, sauce poivre, pommes grenailles
- Magret de canard au miel, écrasé de pomme de terre
- Pluma de cochon Ibérique, polenta
- Tajine d'agneau
- Crumble de colin, poêlée de légume
- Légumes farcis au haddock

Desserts

- Assortiment de fromages (+1€)
- Baba au rhum
- Amandine à la pomme, glace vanille
- Tarte tatin à l'ananas
- Vacherin glacé aux fruits rouges
- Opéra
- Éclair à la mangue

Nous servons aussi à la carte.



La Cantine

café restaurant république



Avec une capacité de 120 personnes et une salle au première étage **entièrement privatisable**, la Cantine peut accueillir tous vos évènements : rendez-vous professionnels, conférences, déjeuners d'affaires, réunions, séminaires...

APÉRITIF DINATOIRE

Formule 20€/personne

- Punch de bienvenue (maison)
- Buffet froid
- Buffet chaud

+ 1 boisson par personne ou 1 bouteille de vin pour 3 personnes

Formule 30€/personne

- Punch / Sangria de bienvenue (maison)
- Buffet froid
- Buffet chaud
- Petit four sucré/ salé

+ 3 boissons au choix par personne

MENU RESTAURANT

25€ le midi et 35€ le soir

Entrées

- Saumon mariné sauce soja
- Croustillant de chèvre chaud à la framboise
- Terrine de Bœuf aux cèpes

Plats

- Filet de dorade rôti au miel et aux épices
- Cœur de Romsteak sauce Roquefort et pomme grenaille
- Suprême de volaille aux morilles et purée maison

Desserts

- Café ou thé gourmand

Les menus sont modifiables en fonction de vos goûts et vos attentes.

INFORMATIONS PRATIQUES

-  La Cantine
32 avenue République
75011 Paris
-  <http://lescantinesparis.wordpress.com>
-  Ouvert tous les jours de 10h à 23h non stop
-  09 53 33 56 06
-  Parmentier **3**
Oberkampf **5** **9**

